SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 145º — Numero 301

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 24 dicembre 2004** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

La **Gazzetta Ufficiale,** *oltre alla* **Serie generale,** *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 4 ottobre vengono resi noti nelle ultime pagine della *Gazzetta Ufficiale* i canoni di abbonamento per l'anno 2005. Contemporaneamente sono state spedite le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali premarcati *(di colore rosso)* per la conferma dell'abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di tali bollettini e di utilizzare invece quelli prestampati di colore nero solo per segnalare eventuali variazioni.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 31 gennaio 2005 e che la sospensione degli invii agli abbonati, che entro tale data non avranno corrisposto i relativi canoni, avrà effetto dal 28 febbraio 2005.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2005 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (n. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

SOMMARIO

Ministero delle politiche agricole e forestali

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Agenzia del territorio

Autorità per le garanzie nelle comunicazioni

Autorità per l'energia elettrica e il gas

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero del lavoro e delle politiche sociali:

Agenzia italiana del farmaco:

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 186

AGENZIA DELLE ENTRATE

04A12379

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 30 novembre 2004.

Riconoscimento dell'acqua minerale «Acqua del Vulcano», in Roccamonfina, al fine dell'imbottigliamento e della vendita.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA PREVENZIONE SANITARIA

Vista la domanda in data 21 giugno 2004 con la quale la ditta Angelo Fusco con sede in Milano, corso di Porta Romana n. 1, ha chiesto il riconoscimento dell'acqua minerale naturale denominata «Acqua del Vulcano» che sgorga dal pozzo Fonte San Silvestro ubicato nel permesso di ricerca «Acqua del Vulcano» sito nel comune di Roccamonfina (Caserta), al fine dell'imbottigliamento, della vendita e della terapia idropinica;

Esaminata la documentazione allegata alla domanda;

Visto il regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924;

Visto il decreto ministeriale 20 gennaio 1927;

Visto il decreto del Capo del Governo 7 novembre 1939, n. 1858;

Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105;

Visto il decreto ministeriale 12 novembre 1992, n. 542, come modificato dal decreto ministeriale 29 dicembre 2003;

Visto il decreto ministeriale 13 gennaio 1993 relativo alle modalità di prelevamento dei campioni ed ai metodi di analisi;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339;

Visto il decreto interministeriale Salute - Attività produttive 11 settembre 2003;

Visto il parere favorevole della III Sezione del Consiglio superiore di sanità, espresso nella seduta del 12 ottobre 2004, in merito al riconoscimento per l'imbottigliamento e la vendita;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Decreta:

Art. 1.

1) È riconosciuta come acqua minerale naturale, ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105, come modificato dall'art. 17 del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339, l'acqua denominata «Acqua del Vulcano» che sgorga dal pozzo Fonte San Silvestro ubicato nel permesso di ricerca «Acqua del Vulcano» sito nel comune di Roccamonfina (Caserta).

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e comunicato alla Commissione europea.

Il presente decreto sarà trasmesso alla ditta richiedente ed inviato in copia al presidente della giunta regionale competente per territorio per i provvedimenti di cui all'art. 5 del decreto legislativo n. 105/1992.

Roma, 30 novembre 2004

Il direttore generale: GRECO

04A12186

DECRETO 30 novembre 2004.

Riconoscimento dell'acqua minerale «Settefonti», in Alcara Li Fusi, al fine dell'imbottigliamento e della vendita.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA PREVENZIONE SANITARIA

Vista la domanda in data 19 settembre 2002 con la quale la ditta Versaci Antonino con sede in Caprileone (Messina), piazza Gepy Faranda, frazione Rocca, ha chiesto il riconoscimento dell'acqua minerale naturale denominata «Settefonti» che sgorga dall'omonima sorgente, ubicata nell'ambito della concessione mineraria Settefonti, sita nel territorio del comune di Alcara Li Fusi (Messina), al fine dell'imbottigliamento e della vendita;

Esaminata la documentazione allegata alla domanda;

Visto il regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924;

Visto il decreto ministeriale 20 gennaio 1927;

Visto il decreto del Capo del Governo 7 novembre 1939, n. 1858;

Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105;

Visto il decreto ministeriale 12 novembre 1992, n. 542;

Visto il decreto ministeriale 13 gennaio 1993 relativo alle modalità di prelevamento dei campioni ed ai metodi di analisi;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339;

Visti il decreto interministeriale Salute - Attività produttive 11 settembre 2003 e il decreto ministeriale 29 dicembre 2003, di attuazione della direttiva 2003/40/CE della Commissione;

Visti i pareri della III Sezione del Consiglio superiore di sanità espressi nelle sedute del 18 maggio 2004, del 14 settembre 2004 e del 9 novembre 2004;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Decreta:

Art. 1.

1) È riconosciuta come acqua minerale naturale, ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105, come modificato dall'art. 17 del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339, l'acqua denominata «Settefonti» che sgorga dall'omonima sorgente, ubicata nell'ambito della concessione mineraria Settefonti, sita nel territorio del comune di Alcara Li Fusi (Messina).

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e comunicato alla Commissione europea.

Il presente decreto sarà trasmesso alla ditta richiedente ed inviato in copia al presidente della giunta regionale competente per territorio per i provvedimenti di cui all'art. 5 del decreto legislativo n. 105/1992.

Roma, 30 novembre 2004

Il direttore generale: GRECO

04A12187

DECRETO 30 novembre 2004.

Riconoscimento dell'acqua minerale «Fonte del Principe», in Mongiana, al fine dell'imbottigliamento e della vendita.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA PREVENZIONE SANITARIA

Vista la domanda in data 1º giugno 2004 con la quale la società Fote del Principe s.r.l. con sede in Catanzaro, via Corace n. 27, ha chiesto il riconoscimento dell'acqua minerale naturale denominata «Fonte del Principe» che sgorga dall'omonima sorgente ubicata nel permesso di ricerca «Fonte del Principe» sito in località Santa Maria di Drosia del comune di Mongiana (Vibo Valentia), al fine dell'imbottigliamento e della vendita;

Esaminata la documentazione allegata alla domanda;

Visto il regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924;

Visto il decreto ministeriale 20 gennaio 1927;

Visto il decreto del Capo del Governo 7 novembre 1939, n. 1858;

Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105;

Visto il decreto ministeriale 12 novembre 1992, n. 542, come modificato dal decreto ministeriale 29 dicembre 2003;

Visto il decreto ministeriale 13 gennaio 1993 relativo alle modalità di prelevamento dei campioni ed ai metodi di analisi;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339;

Visto il decreto interministeriale Salute - Attività produttive 11 settembre 2003;

Visto il parere della III sezione del Consiglio superiore di sanità espresso nella seduta del 12 ottobre 2004;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta come acqua minerale naturale, ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105, come modificato dall'art. 17 del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 339, l'acqua denominata «Fonte del Principe» che sgorga dall'omonima sorgente ubicata nel permesso di ricerca «Fonte del Principe» sito in località Santa Maria di Drosia del comune di Mongiana (Vibo Valentia).

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e comunicato alla Commissione europea.

Il presente decreto sarà trasmesso alla ditta richiedente ed inviato in copia al presidente della giunta regionale competente per territorio per i provvedimenti di cui all'art. 5 del decreto legislativo n. 105/1992.

Roma, 30 novembre 2004

Il direttore generale: GRECO

04A12188

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

DECRETO 10 novembre 2004.

Costituzione della commissione regionale di coordinamento dell'attività di vigilanza del Friuli-Venezia Giulia.

IL DIRIGENTE
DELLA DIREZIONE REGIONALE DEL LAVORO
PER IL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Visto l'art. 4, commi 2 e 3, del decreto legislativo 23 aprile 2004, n. 124, che istituisce la commissione regionale di coordinamento dell'attività di vigilanza;

Vista la circolare n. 24 in data 24 giugno 2004, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali con la quale sono state fornite indicazioni per l'individuazione delle rappresentanze sindacali competenti ad effettuare la designazione dei rispettivi rappresentanti fra quelle che, nell'ambito delle organizzazioni comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, abbiano a livello regionale maggiore rappresentatività;

Considerato, quindi, di dover procedere alla individuazione delle predette organizzazioni sulla base del grado di rappresentatività espressa e che per la corretta formulazione del giudizio su tale grado di rappresentatività sono stati individuati, in via preventiva, i seguenti criteri di valutazione:

consistenza numerica dei soggetti rappresentati dalle singole organizzazioni sindacali, con riferimento sia al numero di aziende associate sia al numero di lavoratori occupati;

ampiezza e diffusione delle strutture organizzative;

partecipazione alla formazione e stipulazione dei contratti collettivi di lavoro;

partecipazione alla risoluzione di vertenze individuali, plurime e collettive di lavoro;

Viste le risultanze degli atti istruttori compiuti dai propri uffici in conformità ai suindicati criteri ai fini della valutazione comparativa del grado di rappresentatività delle associazioni dei datori di lavoro e delle organizzazioni sindacali dei lavoratori;

Preso atto che sulla base di tale ponderata valutazione sono state individuate, ai fini delle predette designazioni, come maggiormente rappresentative Confindustria, Confapi, Confcommercio e Confartigianato per le organizzazione dei datori di lavoro e CGIL, CISL, UIL ed UGL per le organizzazioni dei lavoratori;

Viste le designazioni pervenute dalle organizzazioni e dalle amministrazioni interessate;

Decreta:

La commissione regionale di coordinamento dell'attività di vigilanza del Friuli-Venezia Giulia è così composta:

presidente	*sostituto*
dott. Gianfranco Bianco, direttore della direzione regionale del lavoro di Trieste	dott. Marino Pillin

membri effettivi	*membri supplenti*
dott. Sergio De Simone, direttore regionale dell'I.N.P.S.	dott. Antonino Rizzo
dott. Vincenzo Mangano, direttore regionale dell'I.N.A.I.L.	dott. Gianfranco Lippi
gen. B. Renato Zito, comandante regionale della Guardia di finanza	col. Sandro Itro
dott. Franco Latti, direttore regionale dell'Agenzia delle entrate	
il coordinatore regionale delle aziende sanitarie locali	

per le organizzazioni dei datori lavoro:

dott. Claudio Hauser	dott. Alessandro Carta
Gianluigi Martinis	dott.ssa Cecilia Avanzi
dott. Gianluca Gioffrè	dott.ssa Rita Moretto
dott. Giorgio Moretti	geom. Antonino Giordano

per le organizzazioni dei lavoratori:

Renato Kneipp	Giuliana Pigozzo
Paolo Moro	Daniele Morassut
Gabriele Fiorino	Luigi Rosa Teio
dott. Giorgio Favretto	Francesca Lodi

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel Bollettino ufficiale della regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

Trieste, 10 novembre 2004

Il dirigente: BIANCO

04A12281

DECRETO 12 novembre 2004.

Scioglimento di quindici società cooperative.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
POLITICHE DEL LAVORO
DI NAPOLI

Visto l'art. 2544 del codice civile, comma 1, parte 2°;

Vista la legge 17 luglio 1975, n. 400;

Visto il decreto direttoriale del 6 marzo 1996, della Direzione generale della Cooperazione presso il Ministero del lavoro e della previdenza sociale, che prevede il decentramento a livello provinciale degli scioglimenti senza liquidatore di società cooperative;

Visti i verbali delle ispezioni ordinarie eseguite sull'attività delle società cooperative, di seguito indicate, da cui risulta che le medesime trovansi nelle condizioni previste dal precitato art. 2544 del codice civile, comma 1, parte 2°;

Visto il parere del Comitato centrale per la cooperazione di cui all'art. 18 della legge 17 febbraio 1971, n. 127.

Visto il decreto del Ministero delle attività produttive del 17 luglio 2003, articoli 1 e 2;

Decreta

Le seguenti 15 società cooperative sono sciolte ai sensi dell'art. 2544 del codice civile, comma 1, parte 2°, senza far luogo alla nomina dei commissari liquidatori, in virtù dell'art. 2 della legge 17 febbraio 1975, n. 400.

L'Alfiera - con sede in Nola, costituita in data 16 marzo 1972 per rogito notaio Giuseppe Rotondano, registro società 3360/72, REA 282037, codice fiscale n. 00593750631, B.U.S.C. n. 5167;

Olimpia - con sede in Napoli, costituita in data 15 settembre 1972 per rogito notaio Vittorio Iazzetti, registro società 809/72, REA 283233, codice fiscale n. 00540220639, B.U.S.C. n. 5247;

P.A.M. 77 - con sede in Napoli, costituita in data 23 maggio 1977, per rogito notaio Salvatore Sica, registro società 1289/77, REA 307395, codice fiscale mancante, B.U.S.C. n. 7322;

Arenella 1° - con sede in Napoli, costituita in data 13 febbraio 1978 per rogito notaio Claudio Trinchillo, registro società 758/78, REA 310700, codice fiscale n. 01494710633, B.U.S.C. n. 7636;

La Nuova Stella - con sede in Pozzuoli, costituita in data 8 marzo 1978 rogito notaio Giuseppe Rotondano, registro società 749/78, REA 310799, codice fiscale n. 01524730635, B.U.S.C. n. 7648.

Monte Vergine - con sede in Ottaviano, costituita in data 10 marzo 1978 rogito notaio Salvatore Laurenza, registro società 848/78, REA 310765, codice fiscale n. 01519130635, B.U.S.C. n. 7657.

Aurora - con sede in Ercolano, costituita in data 21 giugno 1978 rogito notaio Vittorio Iazzetti, registro società 1400/78, REA 314421, codice fiscale n. 01618890634, B.U.S.C. n. 7823;

Ulisse - con sede in Napoli, costituita in data 18 luglio 1978 per rogito notaio Carlo Tafuri, registro società 1834/78, REA 313617, codice fiscale n. 01572780631, B.U.S.C. n. 7911;

Aequa Servizi - con sede in Vico Equense, costituita in data 13 settembre 1979 per rogito notaio Tommaso Olivieri, registro società 2466/79, REA 323467, codice fiscale n. 82019730637, B.U.S.C. n. 8438;

CO.MA.IN. - con sede in Napoli, costituita in data 16 gennaio 1981 per rogito notaio Luciano di Transo, registro società 1080/81, REA 332444, codice fiscale n. 01961560636, B.U.S.C. n. 9190;

La Sorgente - con sede in Pompei, costituita in data 25 febbraio 1981 per rogito notaio Pietro Bianchi, registro società 1486/81, REA mancante, codice fiscale mancante, B.U.S.C. n. 9293;

Febbraio 80 Primas - con sede in Napoli, costituita in data 19 settembre 1984 per rogito notaio Luigi Mauro, registro società 4102/84, REA 362136, codice fiscale n. 04514940636, B.U.S.C. n. 10981;

La Ginestra - con sede in Pozzuoli, costituita in data 13 febbraio 1986 per rogito notaio Luigi Mauro, registro società 1696/86, REA 408147, codice fiscale n. 04922630639, B.U.S.C. n. 11565;

S.I.C.E. - con sede in Nola, costituita in data 26 novembre 1986 per rogito notaio Salvatore Napolitano, registro società 1925/87, REA 422588, codice fiscale n. 05145120639, B.U.S.C. n. 11965;

Sirio - con sede in Napoli, costituita in data 21 luglio 1988 per rogito notaio Giuseppe di Transo, registro società 625/89, REA 456806, codice fiscale n. 05663510633, B.U.S.C. n. 12519;

Napoli, 12 novembre 2004

Il direttore del servizio: MORANTE

04A12270

DECRETO 25 novembre 2004.

Scioglimento di sei società cooperative.

IL REGGENTE
DEL SERVIZIO POLITICHE DEL LAVORO DI ROMA

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del direttore generale della cooperazione del 6 marzo 1996;

Visto il decreto del Ministero delle attività produttive del 17 luglio 2003 ad oggetto «determinazione del limite temporale dalla presentazione dell'ultimo bilancio per la nomina del commissario liquidatore nei scioglimenti d'ufficio *ex* art. 2544 codice civile di società cooperative»;

Visto il decreto del Ministero delle attività produttive del 17 luglio 2003 ad oggetto «rideterminazione dell'importo minimo di bilancio per la nomina del commissario liquidatore negli scioglimenti d'ufficio *ex* art. 2544 del codice civile di società cooperative»;

Visto il parere della commissione centrale per le cooperative reso in data 15 maggio 2003;

Considerato che le società cooperative:

evidenziano un valore della produzione iscritto a bilancio inferiore a 25.000,00 euro e contemporaneamente si verifica il mancato deposito dei bilanci per almeno due esercizi nonché una mancata attività gestionale per almeno due anni;

non depositano bilanci d'esercizio da 5 anni;

non reintegrano la compagine sociale per un anno oltre il limite di legge;

Visto l'ultimo verbale di revisione ordinaria effettuata nei confronti delle società cooperative sotto indicate, da cui risulta che le medesime trovansi nelle condizioni previste dalla legge per lo scioglimento;

Decreta

Le premesse costituiscono parte integrante del presente dispositivo.

Le società cooperative sottoelencate sono sciolte ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

soc. coop.va Vivinatura Uno - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Enzo Chialamberto, in data 6 luglio 1984, repertorio n. 18040, reg. soc. 6043, Tribunale di Roma, B.U.S.C., n. 28434, codice fiscale n. 06630390588;

soc. coop.va Cineuropa 93 - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Elio Borromeo, in data 10 gennaio 1992, repertorio 79856, reg. soc. 2820 Tribunale di Roma, B.U.S.C. 33013, codice fiscale n. 04226651000;

soc. coop.va Maius - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Guido Bolognesi in data 24 novembre 1988, rep. 7128, reg. soc. 999, Tribunale di Roma, B.U.S.C. n. 31016, codice fiscale n. 03505691000;

soc. coop.va Midicoop Aurelia Quarta - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Mario Liguori in data 4 maggio 1990, rep. 56126, reg. soc. 8285, Tribunale di Roma, B.U.S.C. n. 32269, codice fiscale n. 03877841001;

soc. coop.va Midicoop Laurentina Quinta - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Mario Liguori, in data 22 marzo 1990, rep. 55278, reg. soc. 8284, Tribunale di Roma, B.U.S.C. n. 32244, codice fiscale n. 03853021008;

soc. coop.va Zootecnica Soratte - con sede in Roma, costituita per rogito notaio Marcello Terzi, in data 19 dicembre 1975, rep. 4899, reg. soc. 115, Tribunale di Roma, B.U.S.C. n. 22996, codice fiscale n. 02880150582.

Il presente decreto verrà trasmesso al Ministero della giustizia - Ufficio pubblicazioni leggi e decreti - per la conseguente pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* e agli organi competenti per i provvedimenti conseguenziali.

Roma, 25 novembre 2004

Il reggente del servizio: PICCIOLO

04A12271

DECRETO 1º dicembre 2004.

Costituzione della commissione di certificazione dei contratti di lavoro presso la direzione provinciale del lavoro di Rimini - servizio politiche del lavoro.

IL DIRETTORE PROVINCIALE DEL LAVORO
DI RIMINI

Visto il decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali in data 21 luglio 2004 che all'art. 1, comma 2, prevede la costituzione della commissione di certificazione ex art. 76, comma 1, lettera *b)*, del decreto legislativo n. 276/2003 presso ogni direzione provinciale del lavoro - servizio politiche del lavoro;

Considerato che detta commissione deve essere composta dal dirigente preposto della direzione provinciale del lavoro che la presiede, da due funzionari della direzione provinciale del lavoro, da un rappresentante dell'I.N.P.S. e da un rappresentante dell'INAIL quali membri di diritto;

Considerato ancora che alle riunioni di detta commissione partecipano anche, a titolo consultivo, un rappresentante dell'Agenzia delle entrate ed un rappresentante del consiglio provinciale degli ordini professionali di appartenenza dei soggetti di cui all'art. 1 della legge n. 12/1979;

Viste le designazioni di quanto hanno titolo a far parte dell'organo collegiale in parola;

Decreta:

È costituita presso la direzione provinciale del lavoro di Rimini - servizio politiche del lavoro, ai sensi della normativa richiamata nelle premesse, la commissione di certificazione nelle persone dei signori:

dott. Nicolò Carbone - dirigente - direttore reggente della direzione provinciale del lavoro di Rimini con funzione di presidente;

dott.ssa Pia d'Aloja - funzionario della direzione provinciale del lavoro;

dott.. Vittorio De Santis - funzionario della direzione provinciale del lavoro;

dott.ssa Mariagrazia Maldera, in rappresentanza della sede provinciale I.N.P.S. di Rimini;

Bruna Mengozzi, in rappresentanza della sede provinciale INAIL di Rimini,

quali componenti di diritto;

dott. Pasquale Fattibene in rappresentanza dell'Agenzia delle entrate;

C.d.L. Carlo Dall'Ara in rappresentanza dell'Ordine dei consulenti del lavoro;

dott. Albo Fabbri in rappresentanza dell'Ordine dei dottori commercialisti;

rag. Gabriele Valentini in rappresentanza del collegio dei ragionieri;

avv. Claudio Savelli in rappresentanza dell'ordine degli avvocati,

quali componenti a titolo consultivo.

Ogni componente, di diritto ed a titolo consultivo, in caso di assenza od impedimento, potrà essere sostituito da un supplente come di seguito indicato:

membri di diritto:

sig.ra Rossana Ursino funzionario della direzione provinciale del lavoro;

sig.ra Liviana Pini funzionario della direzione provinciale del lavoro;

dott.ssa Annalisa Teodorani, in rappresentanza della sede provinciale I.N.P.S. di Rimini;

Michele Scattiglia, in rappresentanza della sede provinciale INAIL di Rimini;

membri a titolo consultivo:

C.d.L. Sergio Zaghini, in rappresentanza dell'Ordine dei consulenti del lavoro;

dott. Michele Fesani, in rappresentanza dell'Ordine dei dottori commercialisti;

rag. Maurizio Falcioni, in rappresentanza del collegio dei ragionieri.

In caso di assenza o impedimento del dirigente della direzione provinciale del lavoro, le funzioni di presidente della commissione saranno svolte dalla dott.ssa Pia d'Aloja.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul Bollettino Ufficiale del Ministero del lavoro e delle politiche sociali.

Rimini, 1º dicembre 2004

Il direttore provinciale reggente: CARBONE

04A12280

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 6 dicembre 2004.

Norme per il finanziamento delle commissioni di degustazione dei vini DOCG e DOC operanti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, per l'anno 2005.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulla tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 27 dicembre 1977, n. 984, concernente il coordinamento degli interventi pubblici nei settori della zootecnia, della produzione ortoflorofrutticola, della forestazione, dell'irrigazione, delle grandi colture mediterranee, delle vitivinicolture e della utilizzazione e valorizzazione dei terreni collinari e montani;

Vista la deliberazione del 13 dicembre 1979 con la quale il C.I.P.A.A. ha adottato il Piano agricolo nazionale, recante — fra l'altro — direttive per il riconoscimento dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.);

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare l'art. 55, paragrafo 1, lettera *g)*, e l'allegato VI, lettera J), che disciplinano gli esami analitici e organolettici dei vini di qualità prodotti in regioni determinate;

Visto il regolamento (CE) n. 1607/2000 della Commissione relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, relativo ai vini di qualità prodotti in regioni determinate, in particolare il titolo III concernente regole relative agli esami analitici e organolettici;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, concernente la «nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini» ed in particolare l'art. 13, comma 1, che stabilisce che, ai fini della utilizzazione delle D.O.C. e D.O.C.G. i vini devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisica ed ad esame organolettico, con conseguente certificazione positiva, nonché il comma 6 dello stesso articolo che prevede l'emanazione di apposito regolamento disciplinante gli esami chimico-fisici ed organolettici ed i criteri per la costituzione e l'attività delle commissioni di degustazione dei vini D.O.C. e D.O.C.G.;

Visto il proprio decreto 25 luglio 2003 concernente la disciplina degli esami chimico-fisici ed organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione dei vini D.O.C. e D.O.C.G.;

Visto l'art. 3, comma 10, del decreto-legge 23 settembre 1994, n. 547, convertito in legge 22 novembre 1994, n. 644, recante interventi urgenti a sostegno dell'economia, nella parte che concerne l'emanazione da parte del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di apposito decreto con il quale devono stabilirsi annualmente l'ammontare degli importi, e le modalità di pagamento delle somme a carico dei soggetti che si avvalgono dell'operato delle commissioni dì degustazione dei vini a D.O.C. e D.O.C.G.;

Visti i decreti con i quali sono state istituite le commissioni di degustazione per l'esame organolettico dei vini a D.O.C. e/o a D.O.C.G. presso le competenti camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura;

Decreta:

Art. 1.

Per l'esercizio 2005 i soggetti richiedenti l'operato delle commissioni di degustazione dei vini a denominazione di origine controllata e/o a denominazione di origine controllata e garantita, sono tenuti al pagamento preventivo alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio, di una somma compresa tra 10 e 20 euro per ogni campione prelevato e di una somma compresa tra 0,10 e 0,15 euro per ogni ettolitro sottoposto ad esame, per le spese di funzionamento delle commissioni.

Art. 2.

Nell'ambito dei margini fissati gli importi e le modalità di pagamento delle somme di cui all'art. 1 sono stabiliti con delibera della camera di commercio competente per territorio.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 dicembre 2004

Il Ministro: ALEMANNO

04A12155

DECRETO 7 dicembre 2004.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» e del relativo disciplinare di produzione e revoca della denominazione di origine controllata dei vini «Roero».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 18 marzo 1985 sostituito dal decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1989 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Roero» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla regione Piemonte intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» già riconosciuta a denominazione di origine controllata dei vini «Roero» con i decreti del Presidente della Repubblica sopra richiamati;

Visti i lavori e la documentazione della Commissione delegata per la regione Piemonte inerenti l'accertamento del «particolare pregio»;

Viste le risultanze della pubblica audizione tenutasi in Canale (Cuneo) in data 6 luglio 2004 a cui hanno partecipato rappresentanti di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vitivinicole;

Visti il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 184 del 7 agosto 2004;

Visto l'avviso di «Errata corrige» sul sopra citato parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 240 del 12 ottobre 2004;

Vista la nota della regione Piemonte n. 14045 del 14 ottobre 2004 con la quale viene trasmessa, con parere favorevole, la richiesta presentata dal Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero, tesa a rivendicare la Denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» a partire dalla campagna vendemmiale 2005;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in questione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata dei vini «Roero» riconosciuta con il decreto del Presidente della Repubblica 18 marzo 1985 sostituito dal decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1989, è riconosciuta come denominazione di origine controllata e

garantita dei vini «Roero» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto il relativo disciplinare di produzione;

2. Le denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2005.

3. La denominazione di origine controllata dei vini «Roero» deve intendersi revocata a decorrere dalla campagna vendemmiale 2005, fatti salvi tutti gli effetti determinati.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 2005, i vini a denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 - la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione provvisoria dei medesimi all'apposito Albo.

Art. 3.

1. Ai vini a denominazione di origine controllata «Roero», provenienti dalla vendemmia 2004 e precedenti, che alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione, trovansi già confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

«Roero» Rosso in tutte le tipologie:

di trentadue mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di trentadue mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di ci sopra;

di trentasei mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici;

«Roero» Bianco in tutte le tipologie:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di ci sopra;

di ventiquattro mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

2. Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate alla Camera di Commercio competente per territorio e che sui recipienti sia apposta la stampigliatura «vendita autorizzata fino ad esaurimento», ovvero su di essi sia riportato l'anno di produzione delle uve, ovvero l'indicazione che trattasi di prodotto ottenuto dalla vendemmia 2004 o di anni precedenti, purché documentabili;

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Roero» è tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 dicembre 2004.

Il direttore generale: ABATE

PROPOSTA DI DISCIPLINARE di PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «ROERO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

vino rosso:

«Roero»;

«Roero» Riserva;

vino bianco:

«Roero» Arneis;

«Roero» Arneis spumante.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione «Roero» senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

vitigno Nebbiolo da 95 a 98%;

Arneis da 2 a 5%;

possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino ad un massimo del 3%.

La denominazione «Roero» Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Arneis.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» più idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le provincie di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).

La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, Cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.

Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.

Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).

Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini.

Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene.

Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Ca' del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa.

Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo-fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231): indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimità di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimità di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord per il vino rosso a Docg «Roero»;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale);

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Docg «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	8	12,00 % vol
«Roero» Arneis	10	10,50 % vol

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve con menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo devono essere:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	7,2	12,50 % vol
«Roero» Arneis	9	11,00 % vol

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	4,3	12,50 % vol
«Roero» Arneis	5,4	11,00 % vol

al quarto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	5	12,50 % vol
«Roero» Arneis	6,3	11,00 % vol

al quinto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	5,8	12,50 % vol
«Roero» Arneis	7,2	11,00 % vol

al sesto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
«Roero»	6,5	12,50 %vol
«Roero» Ameis	8,1	11,00 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela o del Consiglio interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio è in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle provincie di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;

2) dimostrino la tradizionalità di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
«Roero»	70 %	56 hl/ha
«Roero» Arneis	70 %	70 hl/ha

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

vini	durata mesi	di cui almeno in legno mesi	decorrenza
«Roero»	20	6	1º novembre dell'anno di raccolta delle uve
«Roero» riserva	32	6	1º novembre dell'anno di raccolta delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Vini	data
«Roero»	1º luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve
«Roero» riserva	1º luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve

6. È consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» più giovane a vino rosso «Roero» più vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

È consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis più giovane a vino bianco «Roero» Arneis più vecchio o viceversa.

7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.

La spumantizzazione dei vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» o «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino o granato;

odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno;

sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol; «Roero» con menzione «vigna»:

12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino;

odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno;

sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %; «Roero» Arneis con menzione «vigna»: 11,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: elegante e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

4. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché:

le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;

tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei vigneti della denominazione;

coloro che, nella designazione e presentazione dei vini «Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini Docg «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 37,5 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. È vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

04A12157

PROVVEDIMENTO 3 dicembre 2004.

Iscrizione della denominazione «Lardo di Colonnata» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1856/2004 della Commissione del 26 ottobre 2004, la denominazione «Lardo di Colonnata» riferita alla categoria «preparazioni a base di carni», iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Lardo di Colonnata», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Lardo di Colonnata», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Lardo di Colonnata» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 dicembre 2004

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «LARDO DI COLONNATA»

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta «Lardo di Colonnata» è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Lardo di Colonnata» è rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara, come meglio individuata dalla cartografia allegata.

Art. 3.

Descrizione del prodotto

3.1. *Materia prima e ingredienti.*

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Lardo di Colonnata» debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

Il «Lardo di Colonnata» è ottenuto dai tagli di carne corrispondenti allo strato adiposo (ripulito dalla parte sugnosa) che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta. Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm.

Gli ingredienti per la lavorazione e la stagionatura del prodotto sono: sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente. Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantità degli stessi.

Il produttore potrà, inoltre, utilizzare altre spezie, intere o macinate, in particolare cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, in particolare salvia e origano.

Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

3.2. *Metodo di produzione.*

Le caratteristiche microclimatiche presenti nella zona di elaborazione sono determinanti nella dinamica del ciclo produttivo.

La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio, compresi, di ogni anno. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente. Al termine dell'operazione, sulla conca verrà apposto il coperchio. Le conche sono contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei «Canaloni» del bacino di Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Le conche possono essere ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2 cm opportunamente assemblate. Per quanto attiene al coperchio delle conche, questo sarà di marmo o altro materiale idoneo. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidità dell'ambiente. Durante la stagionatura il produttore dovrà verificare la consistenza della c.d. «salamora», che è il liquido rilasciato dal lardo a seguito del prolungato contatto con il sale. Qualora il lardo non formasse «salamora» in quantità sufficiente, il produttore potrà integrare il quantitativo della stessa con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio, ottenuta dallo scioglimento di sale marino, nella misura occorrente all'ottimale conservazione del prodotto.

3.3. *Caratteristiche del prodotto.*

All'atto dell'immissione al consumo il «Lardo di Colonnata» presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche:

forma: variabile, indicativamente rettangolare; spessore non inferiore ai 3 cm;

Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro.

Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito.

Caratteristiche organolettiche:

profumo: fragrante e ricco di aromi;

sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

3.4. *Confezionamento.*

Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5000 grammi, confezionati sottovuoto in imballaggio plastico o di altro materiale idoneo ovvero in altre forme tali da garantire il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche.

Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato. Le operazioni di preaffettatura e macinatura con successivo confezionamento potranno avvenire esclusivamente nella zona di produzione e non dovranno pregiudicare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il rivenditore finale potrà procedere all'affettatura sul banco, avendo cura di salvaguardare lo speciale sigillo non riutilizzabile di cui all'art. 4.

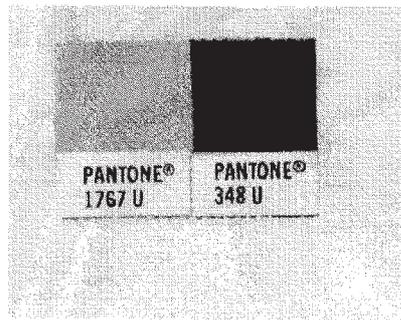
Art. 4.

Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità alte prescrizioni del regolamento CE 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Lardo di Colonnata» seguita dalla dicitura Indicazione geografica protetta ovvero dalla sua sigla IGP in caratteri maggiori rispetto a qualunque altra dicitura riportata in etichetta; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; il logo del prodotto, consistente — come da riproduzione sotto riportata — in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all'interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane di dimensioni mm 73 × 73 con nello spazio sottostante centralmente la scritta «IGP», sovrastata dalla scritta «Lardo di Colonnata» in due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale di mm 73. Le zone delimitanti le figure sono di colore verde e rosa, mentre le scritte, ottenute con il carattere tipografico Galliard sono di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il produttore avrà cura, prima del confezionamento, di apporre anche sulla cotenna del lardo, in corrispondenza di uno dei lati minori del trancio, lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce, o reca un cartellino che riproduce, il predetto logo del prodotto.

Nell'ipotesi di preaffettatura o macinatura con relativo idoneo confezionamento, qualora non sia possibile apporre o conservare sul prodotto lo speciale sigillo di cui sopra, il logo dovrà essere apposto unicamente sulla confezione.

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

PANTONE®
1767 U
PANTONE®
348 U

Lardo di
Colonnata
IGP

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda suinicola dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione «Lardo di Colonnata» è intraducibile.

Art. 5.

Elementi che comprovano l'origine del prodotto

Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da:

riferimenti storici, quali le molteplici testimonianze attestanti nel tempo il legame esclusivo con il territorio della particolare forma di lavorazione e conservazione del lardo, l'attribuzione della fama del Paese a tale attività, la presenza in loco di conche di marmo risalenti ai secoli XVII, XVIII e XIX;

riferimenti religiosi, quali il culto locale di S. Antonio Abate, considerato nei secoli ispiratore delle guarigioni del «fuoco sacro» attraverso applicazioni di lardo sulla pelle, nonché la dedica della chiesa parrocchiale a S. Bartolomeo, patrono dei macellai;

riferimenti culturali, come lo svolgimento di una tradizionale sagra del lardo in coincidenza con la festa di S. Bartolomeo;

riferimenti gastronomici, quali le numerose attestazioni nel tempo sulla bontà del prodotto unite alle informazioni sulla provenienza esclusiva del prodotto da Colonnata;

riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione con metodi leali e costanti.

La tracciabilità del prodotto è comprovata, inoltre, dall'iscrizione degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'art. 7.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente sono rappresentati da:

fattori geografici e climatici, consistenti nell'altitudine abbastanza elevata, nella accentuata umidità dell'ambiente, nelle temperature estive non eccessive e nelle limitate escursioni termiche giornaliere e annuali, che nell'insieme generano un microclima esclusivo particolarmente adatto alla lavorazione e conservazione del prodotto in maniera naturale;

fattori economici e sociali, consistenti nel forte radicamento dell'attività di produzione nella vita dei cavatori di marmo di Colonnata, i quali hanno potuto disporre di un alimento fortemente calorico, necessario per sopportare le proibitive condizioni di lavoro nelle cave;

fattori produttivi, consistenti nella facile reperibilità in loco della materia prima, degli ingredienti di base e dello speciale marmo (proveniente dalla località dei «Canaloni») necessario per la conservazione del prodotto, nella permanenza del prodotto nella particolare atmosfera delle «cantine» di Colonnata, nonché nell'utilizzo di metodiche di lavorazione e conservazione consolidate nel tempo in forme leali e costanti.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla I.G.P. «Lardo di Colonnata» è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA
REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
«Lardo di Colonnata» N. Nazione del fascicolo: 11/2002
(N. C.E.: ....)
DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali - indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - Tel: 06-4819968 - Fax: 06-42013126 e-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. nome: Associazione tutela Lardo di Colonnata;

2.2. indirizzo: Piazza Palestro, 3 — 54030 Colonnata- Carrara (Massa Carrara);

2.3. composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( ).

3. Tipo di prodotto: Classe 1.2 - Preparazione di carni dell'allegato 11 - Lardo.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2):

4.1. nome: «Lardo di Colonnata»;

4.2. descrizione: prodotto ottenuto dai tagli di carne suina, proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise, corrispondenti alla strato adiposo che ricopre il dorso della regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Le principali caratteristiche del «Lardo di Colonnata» sono le seguenti:

forma: variabile, indicativamente rettangolare, spessore non inferiore a 3 cm;

aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito;

profumo: fragrante e ricco di aromi;

sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione;

4.3. zona geografica: la delimitazione geografica della zona di produzione della materia prima comprende le regioni Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise. Si tratta delle regioni italiane tradizionalmente vocate alla produzione del suino pesante, ove nel tempo si sono consolidate tecniche di allevamento e alimentazione idonee alla produzione di materia prima avente le caratteristiche necessarie alla successiva lavorazione. Nelle predette regioni hanno sede anche gli stabilimenti di macellazione e sezionamento.

La zona geografica interessata alla produzione di Lardo di Colonnata è rappresentata dal territorio denominato Colonnata frazione del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara. Il territorio è delimitato in apposita cartografia 1:50.000;

4.4. prova dell'origine: secondo alcuni, Colonnata trae il nome dalla presenza di una colonia di schiavi impiegati dai romani nelle cave di marmo. Dell'esistenza di questo tipo di colonie esistono molte testimonianze storiche e archeologiche. Non è escluso che risalga proprio all'epoca della dominazione romana l'introduzione sul posto delle metodologie di conservazione delle carni di maiale. È, del resto, accertato che i romani conoscevano fino in fondo il ruolo importante rivestito dal lardo nella dieta specialmente di coloro che erano sottoposti a lavori pesanti. Gli stessi legionari ricevevano, come ci attesta il codice giustiniano, una razione di lardo ogni tre giorni. La migliore qualità del materiale rinvenibile in loco non poteva non favorire, accanto a quella architettonica o artistica, una utilizzazione più larga e diffusa di tipo manifatturiero, riferita cioè agli oggetti legati alla vita quotidiana come i mortai per la pesta del sale e le famose pile di marmo, ribattezzate localmente «conche», destinate alla conservazione del lardo. Passa anche da questa importante acquisizione la ricostruzione storica dei nessi che sono sempre esistiti fra un prodotto irripetibile come il «Lardo di Colonnata» e la cultura materiale del territorio che lo ha generato. Una cultura che probabilmente non ha subito rilevanti interruzioni dalle epoche più antiche. In generale, le fonti ci dicono, infatti, che anche in epoca longobarda la lavorazione del maiale ricevette un forte impulso. Tra l'altro, è interessante notare che era consuetudine attribuire ai maestri muratori, prima dell'inizio dell'opera loro commissionata, dieci libbre di lardo (circa cinque chilogrammi). Notazioni analoghe possono essere fatte, in verità, per tutto il periodo medievale, che è investito da uno sviluppo significativo delle tecniche di lavorazione e conservazione del maiale.

In quale preciso momento o circostanza tutto questo tocchi direttamente il modo di lavorare e conservare il lardo a Colonnata, non siamo in grado di dire. Secondo alcuni autori, anzi, fu proprio «l'allevamento dei maiali e la rinomata maestria nel lavorarne le carni (che come è noto furono introdotte in loco dai Longobardi)» ad assicurare al borgo di Colonnata la sua sopravvivenza durante il Medioevo, quando l'attività di estrazione del marmo subì un netto tracollo.

Ma per quanto sia difficile stabilire con certezza se la tradizione locale di conservare il lardo nelle conche di marmo abbia avuto origine celtica, romana, longobarda oppure risalga all'epoca dei comuni non vi è dubbio, tuttavia, che essa è antica e consolidata.

Ciò è dimostrato, tra l'altro, dal fatto che sono state rinvenute in paese conche di marmo per la stagionatura del lardo con datazioni dei secoli XVII, XVIII e XIX. Si tratta sempre di vasche di varia dimensione scavate in un unico blocco compatto proveniente dalla zona dei Canaloni di Colonnata. È altresì significativo che, nell'abitato siano visibili, sulla facciata di alcuni edifici, dei bassorilievi, risalenti all'800 e rappresentanti S. Antonio Abate, un eremita vissuto fra il III e il IV secolo, al quale fin dall'XI secolo è stata attribuita la fama di guaritore del «fuoco sacro» o «fuoco di S. Antonio», denominazione popolare dell'herpes zoster. Le applicazioni di lardo sulla pelle hanno costituito per secoli l'unico rimedio del male ritenuto efficace. Per questo, è molto diffusa la rappresentazione di un maiale accanto alla figura del Santo. Inoltre non sembra essere certo un dettaglio che la chiesa parrocchiale sia dedicata a S. Bartolomeo, il patrono dei macellai, e che da molti anni si tenga, in coincidenza con la festa del Santo, una sagra del lardo, che attira numerosi visitatori ed estimatori da diverse parti d'Italia e dall'estero.

La produzione, il consumo e, per estensione, la cultura del lardo a Colonnata sono stati, comunque, sempre legati al lavoro e alla vita dei cavatori.

In una preziosa testimonianza apparsa di recente su di un quotidiano, l'ing. Aldo Mannolini che alla fine degli anni quaranta diresse, per conto della Montecatini, alcuni cantieri nei bacini marmiferi del Carrarese ricorda che «era possibile stabilire quasi con sicurezza la residenza degli operai osservando il loro pasto», in quanto soltanto quelli di Colonnata erano usi accompagnare al pane il lardo come companatico. E più avanti: «Andavano fieri del loro prodotto e del loro sistema di produzione, che prevedeva la conservazione in vasche di marmo dei Canaloni, poste in cantine del sottosuolo».

È importante notare che in un testo pubblicato alla fine dell'800, contenente uno studio di «igiene sociale» sui lavoratori dei marmi di Carrara, sono riportate notizie illuminanti circa la differenza di dieta fra gli operai che lavoravano in pianura e quelli che lavoravano in montagna nelle cave. I primi potevano contare su di una alimentazione, entro certi limiti, varia e distribuita più regolarmente nell'arco della giornata, mentre per i secondi il nutrimento era meno regolare e consisteva «essenzialmente di pane e pasta o taglierini cotti con fagioli e verdure, e conditi con olio o lardo».

Quanto agli ingredienti, risale molto indietro negli anni l'uso del sale marino. In proposito si sa per certo che non doveva essere difficile il suo approvvigionamento. L'aglio e molte altre erbe — come il rosmarino, la salvia o l'origano — erano agevolmente reperibili in zona, mentre l'uso di spezie provenienti da paesi lontani — come il pepe nero, la cannella o la noce moscata — era probabilmente indotto dalla vicinanza alla direttrice dei traffici lungo l'asse Livorno/Pisa-Emilia/Lombardia.

Nel corso dei secoli non ha, invece, subito modifiche sostanziali il sistema di lavorazione e di stagionatura nelle tradizionali conche di marmo. Da rilevare che anticamente il ciclo di lavorazione era annuale: il maiale veniva macellato e lavorato esclusivamente nei mesi più freddi (gennaio/febbraio), mentre oggi si riesce a portare a termine nel corso dell'anno più di un ciclo di lavorazione, rimanendo, peraltro, le operazioni relative concentrate — a salvaguardia della naturalità del processo produttivo — nei mesi più freddi e umidi, da settembre a maggio.

Da molti anni il lardo di Colonnata è uscito dall'ambito di consumo locale e ha acquistato una rinomanza più vasta, in Italia e all'estero.

La sua riscoperta gastronomica può probabilmente farsi risalire agli anni cinquanta. Infatti, già a quell'epoca, in una guida turistica, che fa il censimento delle cose rimarchevoli della provincia di Massa Carrara dal punto di vista storico paesaggistico e gastronomico, la fama del paese viene attribuita, oltre che alla vicinanza delle cave, in via esclusiva anche al lardo.

È importante sottolineare come tutta la vasta letteratura sull'argomento, compresa quella più recente di carattere nazionale, sia unanime nell'assegnare la produzione del «Lardo di Colonnata» esclusivamente al territorio di Colonnata.

Infine, non va dimenticato che attualmente il prodotto rappresenta per Colonnata la principale risorsa economica. L'avvento delle nuove tecnologie nella escavazione e lavorazione del marmo ha, infatti, prodotto una rilevante disoccupazione e una significativa emigrazione.

La tracciabilità del prodotto è comprovata, inoltre dall'iscrizione degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui al punto 4.7;

4.5. metodo di ottenimento: La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio compresi, di ogni anno. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti, quali pepe fresco macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente, fino al riempimento dei recipienti. Al termine dell'operazione, verrà apposto il coperchio. Le conche sono contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei «Canaloni» del bacino di Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabile all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato;

4.6. legame: La produzione e il consumo del «Lardo di Colonnata» sono tradizionalmente legati all'ambiente colonnatese dei cavatori di marmo.

Si tratta di un ambiente particolare, risultato del concorso di fattori non solo geografici e climatici, ma anche produttivi, economici e sociali. Tali fattori, frutto di condizioni maturate in una situazione locale esclusiva che nei secoli conserva le sue connotazioni significative, sono tra loro inscindibili e non possono essere valutati singolarmente.

E, infatti, nel contesto particolare di Colonnata che il prodotto nasce e acquisisce la sua peculiarità . Il mantenimento delle connessioni fra gli aspetti essenziali di tale contesto esclusivo rappresenta la condizione imprescindibile della salvaguardia della tipicità.

Colonnata è collocata nel contesto delle Alpi Apuane ad una altitudine media di 550 m s.l.m. Risente pertanto di condizioni climatiche caratterizzate da elevata piovosità e scarse escursioni termiche. Le forti correnti di aria umida provenienti dal versante tirrenico, dopo aver superato la breve pianura costiera, condensano immediatamente, costrette come sono ad innalzarsi di fronte all'ostacolo improvviso delle alture, e danno pertanto luogo a un elevato livello di precipitazioni, tanto più frequenti ed intense quanto più ci si incunea nei contrafforti marmiferi.

Una delle conseguenze rilevanti è che l'umidità media dell'atmosfera, a causa della frequenza e della quantità delle precipitazioni, è piuttosto elevata, raggiungendo i valori più alti nei periodi più piovosi, cioè settembre-gennaio e aprile-giugno.

Il paese di Colonnata posto alla testata di uno stretto e diritto canalone rivolto verso il mare è interessato nei periodi di tempo bello da brezze giornaliere. Durante l'inverno si tratta di brezze di monte/valle; durante l'estate è frequente la brezza di mare che talvolta apporta significativi benefici specie nei pomeriggi assolati: all'ombra l'aria rimane gradevole anche nelle ore di più intensa insolazione. Nelle cantine delle case di Colonnata, spesso scavate nella roccia, gli eccessi termici diurni si avvertono poco. In questi momenti le conche di marmo bianco dove si stagiona il lardo si comportano anzi come corpi freddi favorendo il condensamento dell'umidità atmosferica che contribuisce alla trasformazione del sale in salamoia. La peculiare posizione geografica e l'esposizione al sole del paese rivestono notevole importanza per la determinazione del microclima locale:

la località di Colonnata risulta essere bene esposta al sole anche durante l'inverno con temperature di conseguenza leggermente superiori a quelle del fondovalle e minore umidità relativa, mantenendo comunque quest'ultima valori medio-alti;

è presente una rilevante ventilazione connessa alle circolazioni delle brezze la quale concorre a determinare una contenuta differenza tra la temperatura minima e la temperatura massima diurna (escursione termica diurna), influendo positivamente sulle condizioni ambientali generali, si può dire, inoltre, che anche l'intensa vegetazione del circondario, fatta di castagneti, querceti, carpineti e faggete, contribuisce a mantenere su livelli elevati l'umidità della zona.

La situazione geografica e climatica sopra descritta rappresenta la premessa ideale per un naturale processo di maturazione e conservazione del lardo che ha bisogno, oltre che dello svolgimento ad una determinata altitudine, del concorso di questi tre fattori ulteriori, tutti riscontrabili a Colonnata in condizioni ottimali irripetibili: umidità elevata, temperature estive non eccessive, scarse o limitate escursioni termiche sia giornaliere che annuali.

Tali fattori vengono ancor più esaltati nei laboratori/cantine, la cui ubicazione e conformazione contribuiscono a mantenere le condizioni climatiche sui valori ideali e consentono di riprodurre le tanto apprezzate caratteristiche organolettiche.

Una rilevante influenza ha svolto al riguardo anche il legame esistente con l'attività lavorativa nelle cave, che ha sempre comportato la necessità per gli operai di Colonnata di una alimentazione in grado di fornire forti apporti energetici.

Considerate le condizioni nelle quali si muoveva l'economia locale, caratterizzata da una estrema povertà di apporti dal settore agricolo, anche il razionale contingentamento delle scorte, ottenuto attraverso il prolungamento del consumo della carne (quella magra nella stagione estiva e quella grassa nella stagione invernale) lungo tutto il corso dell'anno, non poteva essere un problema trascurabile. Diventava, infatti, indispensabile disporre in qualsiasi momento delle calorie necessarie per sopportare le proibitive condizioni di lavoro nelle cave.

L'obiettivo è stato raggiunto utilizzando metodiche di lavorazione e conservazione che hanno fatto leva sulla abbondante disponibilità nel circondario della materia prima, degli ingredienti e del marmo, nonché sulle abilità tecniche per lavorare e conservare il lardo.

La tradizione ha sempre collegato la peculiarità del prodotto alla originalità del processo di lavorazione e di conservazione.

Dal punto di vista più strettamente produttivo, il legame con l'ambiente geografico non è meno importante per le metodiche di lavorazione.

Alla base del successo del «Lardo di Colonnata» non ci sono, infatti, soltanto il dosaggio ottimale della materia prima e degli ingredienti o l'utilizzazione delle caratteristiche peculiari del marmo locale, ma un insieme di componenti che sono in grado di esaltare i dati di partenza. Tra questi, un ruolo significativo è da ascrivere alle abilità che si sono venute sviluppando nel tempo nello svolgimento di una attività , che — è importante sottolineare — non ha a Colonnata una specializzazione del lavoro di macellaio o salumiere, ma una vera e propria professione autonoma. Si pensi, ad esempio, alla capacità di selezione e lavorazione della materia prima, alla capacità di monitoraggio della c.d. «salamora» o di ricostituzione della stessa, ove necessario, oppure alla capacità di sfruttamento delle condizioni di umidità e scarsa aerazione delle cantine locali.

La reputazione del Lardo di Colonnata non ha bisogno di dimostrazioni. Il prodotto è ormai noto ed apprezzato ovunque come dimostrano i sempre più numerosi tentativi di imitazione ed usurpazione della denominazione.

4.7. struttura di controllo:

nome: agroqualità;

indirizzo: via Montebello n. 8 - 00185 Roma.

4.8. etichettatura: il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5000 grammi, confezionato sottovuoto in imballaggio plastico o di altro materiale idoneo. Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità alte del regolamento CE n. 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

«Lardo di Colonnata» seguita dalla dicitura indicazione geografica protetta ovvero dalla sua sigla IGP in caratteri maggiori

rispetto a qualunque altra dicitura riportata in etichetta; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; il logo del prodotto, consistente in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all'interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane di dimensioni mm 73×73 con nello spazio sottostante centralmente la scritta «IGP», sovrastata dalla scritta «Lardo di Colonnata» in due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale di mm 73. Le zone delimitanti le figure sono di colore verde e rosa, mentre le scritte, ottenute con il carattere tipografico Galliard sono di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il produttore avrà cura, prima del confezionamento, di apporre anche sulla cotenna del lardo, in corrispondenza di uno dei lati minori del trancio, lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce, o reca un cartellino che riproduce, il predetto logo del prodotto.

In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare. È vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

È consentito l'uso di indicazioni relative al produttore e al luogo di confezionamento.

4.9. Condizioni nazionali: PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N.^{0} CE:

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE:

04A12156

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA DEL TERRITORIO

PROVVEDIMENTO 14 dicembre 2004.

Accertamento del periodo di irregolare funzionamento dei servizi catastali e di pubblicità immobiliare dell'ufficio provinciale di Reggio Emilia.

IL DIRETTORE REGIONALE
PER L'EMILIA-ROMAGNA

Visto il decreto del Ministro delle finanze n. 1390 del 28 dicembre 2000, registrato alla Corte dei Conti il 29 dicembre 2000, registro 5 Finanze, foglio n. 278, con il quale dal 1º gennaio 2001 è stata resa esecutiva l'Agenzia del territorio, prevista dall'art. 64 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto il decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, convertito, con modificazioni, nella legge 28 luglio 1961, n. 770, recante norme per la sistemazione di talune situazioni dipendenti da mancato o irregolare funzionamento degli uffici finanziari;

Vista la legge 25 ottobre 1985, n. 592;

Visto il decreto legislativo n. 165 del 30 marzo 2001;

Visto l'art. 10 del decreto legislativo 26 gennaio 2001, n. 32, che ha modificato gli articoli 1 e 3 del citato decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, e che prevede, tra l'altro, che il periodo di mancato o irregolare funzionamento di singoli uffici finanziari è accertato con decreto del direttore del competente ufficio di vertice dell'agenzia fiscale interessata;

Visto l'art. 6 del regolamento di amministrazione dell'Agenzia del territorio, che stabilisce che le strutture di vertice dell'Agenzia sono, tra l'altro, le direzioni regionali;

Vista la disposizione organizzativa n. 24 del 26 febbraio 2003 con la quale l'Agenzia del territorio ha attivato le direzioni regionali a incorrere dal 1º marzo 2003, definendo le strutture di vertice tra cui la presente direzione;

Vista la nota n. 10568 del 12 novembre 2004 del direttore dell'ufficio provinciale dell'Agenzia del territorio di Reggio Emilia, con la quale è stato comunicato l'irregolare funzionamento dei servizi catastali e di pubblicità immobiliare il 12 novembre 2004, dalle ore 10 fino al termine della giornata;

Accertato che l'irregolare funzionamento, è dipeso dalla elevata adesione del personale alle assemblee sindacali indette dalla organizzazione sindacale CISL, evento non riconducibile a disfunzioni organizzative dell'ufficio;

Visto, il benestare n. 24/04 dell'Ufficio del garante del contribuente sull'irregolare funzionamento dell'ufficio provinciale di Reggio Emilia;

Determina:

È accertato l'irregolare funzionamento dei servizi catastali e di pubblicità immobiliare dell'ufficio provinciale di Reggio Emilia il giorno 12 novembre 2004, dalle ore 10 fino al termine della giornata.

Il presente provvedimento verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Bologna, 14 dicembre 2004

Il direttore regionale: IMBROGLINI

04A12636

AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

DELIBERAZIONE 24 novembre 2004.

Consultazione pubblica sulla identificazione ed analisi dei mercati dei servizi telefonici locali, nazionali e fisso-mobile, disponibili al pubblico e forniti in postazione fissa per clienti residenziali e non residenziali, sulla valutazione di sussistenza del significativo potere di mercato per le imprese ivi operanti e sugli obblighi regolamentari cui vanno soggette le imprese che dispongono di un tale potere (mercati n. 3 e n. 5 fra quelli identificati dalla raccomandazione sui mercati rilevanti dei prodotti e dei servizi della Commissione europea).

L'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

Nelle sue riunioni di Consiglio del 15 settembre 2004 e del 23 novembre 2004 e, in particolare, nella prosecuzione del 24 novembre;

Vista la legge 31 luglio 1997, n. 249, recante «Istituzione dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni e norme sui sistemi delle telecomunicazioni e radiotelevisivo»;

Visto il decreto legislativo 1° agosto 2003, n. 259, recante «Codice delle comunicazioni elettroniche» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 215 del 15 settembre 2003;

Vista la raccomandazione della Commissione europea n. 311/03/CE sui mercati rilevanti dei prodotti e dei servizi nell'ambito del nuovo quadro regolamentare delle comunicazioni elettroniche, relativamente all'applicazione di misure ex ante secondo quanto disposto dalla direttiva 2002/21/CE, dell'11 febbraio 2003, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee n. 114 L dell'8 maggio 2003;

Vista la delibera n. 118/04/CONS del 5 maggio 2004, recante «Disciplina dei procedimenti istruttori di cui al nuovo quadro regolamentare delle comunicazioni elettroniche», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 116 del 19 maggio 2004, e le conseguenti disposizioni organizzative di cui alle determinazioni n. 1/04 e n. 2/04;

Vista la delibera n. 217/01/CONS con la quale è stato approvato il regolamento concernente l'accesso ai documenti, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 141 del 20 giugno 2001, come modificata dalla delibera n. 335/03/CONS pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 240 del 15 ottobre 2003;

Vista la delibera n. 453/03/CONS, recante «Regolamento concernente la procedura di consultazione di cui all'art. 11 del decreto legislativo 1° agosto 2003, n. 259» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 22 del 28 gennaio 2004;

Visto l'art. 11 del codice delle comunicazioni elettroniche che consente alle parti interessate di presentare le proprie osservazioni sulla proposta di provvedimento predisposta dall'Autorità;

Visto il documento per la consultazione proposto dal responsabile del procedimento e condiviso dal Comitato di coordinamento di cui all'art. 1, comma 4, della determina n. 1/04 del 27 maggio 2004, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 132 del l'8 giugno 2004;

Visti gli orientamenti espressi dal Consiglio sul predetto testo nella riunione del 15 settembre 2004;

Udita nella riunione del 24 novembre 2004 la relazione del commissario dott.ssa Paola Maria Manacorda, relatore ai sensi dell'art. 32 del regolamento concernente l'organizzazione ed il funzionamento dell'Autorità;

Delibera

Art. 1.

1. È indetta la consultazione pubblica concernente la identificazione ed analisi dei mercati dei servizi telefonici locali, nazionali e fisso-mobile disponibili al pubblico e forniti in postazione fissa per clienti residenziali e non residenziali, la valutazione di sussistenza del significativo potere di mercato per le imprese ivi operanti e gli obblighi regolamentari cui vanno soggette le imprese che dispongono di un tale potere (mercati n. 3 e n. 5 fra quelli identificati dalla raccomandazione sui mercati rilevanti dei prodotti e dei servizi della Commissione europea).

2. Le modalità di consultazione ed il testo della consultazione contenente gli orientamenti dell'Autorità sul tema in esame sono riportati rispettivamente negli allegati A e B alla presente delibera, di cui costituiscono parte integrante.

3. Le comunicazioni di risposta alla consultazione pubblica dovranno essere inviate all'Autorità, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, corriere o raccomandata a mano, entro il termine perentorio di quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione della presente delibera nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

4. Copia della presente delibera, comprensiva degli allegati, è depositata in libera visione del pubblico presso gli uffici dell'Autorità in Napoli, centro direzionale, Isola B5.

La presente delibera è pubblicata, priva degli allegati A e B, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, ed in versione integrale nel bollettino ufficiale e sul sito web dell'Autorità.

Roma, 24 novembre 2004

Il Presidente: CHELI

Il commissario relatore: MANACORDA

04A12189

AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

DELIBERAZIONE 30 novembre 2004.

Avvio di procedimento per la formazione di provvedimenti in materia di revisione del corrispettivo variabile relativo alla commercializzazione all'ingrosso di cui alla deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas 4 dicembre 2003, n. 138/03. (Deliberazione n. 209/04).

L'AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 30 novembre 2004;

Visti:

la legge 14 novembre 1995, n. 481/1995;

il decreto legislativo 23 maggio 2000, n. 164/2000;

la deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas (di seguito: l'Autorità) 30 maggio 1997, n. 61/97;

il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 31 ottobre 2002 (di seguito: decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 31 ottobre 2002);

la deliberazione dell'Autorità 12 dicembre 2002, n. 207/02;

la deliberazione dell'Autorità 4 dicembre 2003, n. 138/03 (di seguito: deliberazione n. 138/03);

la deliberazione dell'Autorità 14 ottobre 2004 n. 178/04 (di seguito: deliberazione n. 178/04);

la deliberazione dell'Autorità 27 ottobre 2004, n. 188/04, recante richiesta di informazioni e documenti in materia di revisione delle modalità di aggiornamento della componente materia prima delle condizioni economiche di fornitura del gas naturale;

Considerato che:

con la deliberazione n. 138/03, l'Autorità ha stabilito, nella fase di avvio del mercato, condizioni economiche di fornitura al fine di consentire un ordinato e graduale passaggio al mercato liberalizzato da parte degli utenti finali che si trovavano nella condizione di cliente vincolato, definendo le quote relative al trasporto e allo stoccaggio, e un unico corrispettivo variabile relativo alla commercializzazione all'ingrosso a copertura, tra gli altri, dei costi di approvvigionamento del gas naturale, dei costi del trasporto internazionale e del margine commerciale;

con deliberazione n. 178/04 l'Autorità ha avviato un procedimento per la revisione delle modalità di aggiornamento della componente materia prima delle condizioni economiche di fornitura del gas naturale;

nell'ambito del procedimento, le informazioni acquisite in merito alla dinamica dei prezzi all'importazione in Italia evidenziano la necessità di esaminare la congruità dei costi riconosciuti con riferimento al corrispettivo variabile relativo alla commercializzazione all'ingrosso di cui alla deliberazione n. 138/03;

Ritenuto opportuno avviare un procedimento per la formazione di provvedimenti in materia di revisione delle condizioni economiche di fornitura del gas naturale a clienti finali ed in particolare di revisione del corrispettivo variabile di cui al precedente alinea;

Delibera:

1. Di avviare un procedimento ai fini della formazione di provvedimenti in materia di revisione delle condizioni economiche di fornitura del gas naturale a clienti finali, ed in particolare di revisione del corrispettivo variabile relativo alla commercializzazione all'ingrosso di cui alla deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, 4 dicembre 2003, n. 138/03.

2. Di rendere disponibili, qualora sia ritenuto opportuno in relazione allo sviluppo del procedimento, documenti per la consultazione contenenti proposte di provvedimenti in materia di revisione delle condizioni economiche di fornitura del gas naturale a clienti finali, ed in particolare di revisione del corrispettivo variabile relativo alla commercializzazione all'ingrosso per l'attività di fornitura del gas naturale.

3. Di attribuire al direttore della direzione gas dell'Autorità, la responsabilità degli adempimenti di carattere procedurale, amministrativo e organizzativo necessari allo svolgimento dell'attività preparatoria delle decisioni conclusive.

4. Di pubblicare la presente deliberazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel sito internet dell'Autorità (www.autorita.energia.it) affinché entri in vigore dalla data della sua pubblicazione.

Milano, 30 novembre 2004.

Il presidente: ORTIS

04A12398

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Istruttoria per lo scioglimento della società cooperativa «Natura Viva a r.l.», in Latina

È in corso l'istruttoria per lo scioglimento d'ufficio della società cooperativa «Natura Viva a r.l.», con sede in Latina (costituita rogito notaio Raffaele Ranucci di Sezze in data 14 marzo 1986 - repertorio 5026) che, dagli accertamenti effettuati, risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 223-*septiesdecies* delle norme di attuazione e transitorie - scioglimento d'ufficio senza nomina di liquidatore.

Si comunica che chiunque abbia interesse potrà fare pervenire a questa Direzione provinciale del lavoro opposizione debitamente motivata e documentata all'emanazione del predetto provvedimento entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

04A12346

Istruttoria per lo scioglimento della società cooperativa «Donna del 2000 a r.l.», in Pontinia

È in corso l'istruttoria per lo scioglimento d'ufficio della società cooperativa «Donna del 2000 a r.l.», con sede in Pontinia (costituita rogito notaio Angelo Antonio Miano di Latina in data 7 novembre 1997 - repertorio 5908) che, dagli accertamenti effettuati, risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 223-*septiesdecies* delle norme di attuazione e transitorie - scioglimento d'ufficio senza nomina di liquidatore.

Si comunica che chiunque abbia interesse potrà fare pervenire a questa Direzione provinciale del lavoro opposizione debitamente motivata e documentata all'emanazione del predetto provvedimento entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

04A12347

Istruttoria per lo scioglimento della società cooperativa «Consorzio Servizi Sabaudia a r.l.», in Sabaudia

È in corso l'istruttoria per lo scioglimento d'ufficio della società cooperativa «Consorzio Servizi Sabaudia a r.l.», con sede in Sabaudia (costituita rogito notaio Giuseppe Coppola di Latina in data 2 novembre 1998 - repertori 11360) che, dagli accertamenti effettuati, risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'articolo 2545-*septiesdecies* del codice civile - scioglimento d'ufficio senza nomina di liquidatore.

Si comunica che chiunque abbia interesse potrà fare pervenire a questa Direzione provinciale del lavoro opposizione debitamente motivata e documentata all'emanazione del predetto provvedimento entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

04A12348

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Naidif»

Estratto determinazione A.I.C. n. 76 del 2 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale NAIDIF nella forma e confezione: «25 mg granulato effervescente», 20 bustine.

Titolare A.I.C.: E-Pharma Trento S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Ravina di Trento - Trento, via Provina, 2, cap 38040, Italia, codice fiscale n. 014200227.

Confezione: «25 mg granulato effervescente», 20 bustine;

A.I.C. n. 035485010 (in base 10), 11UXBL in base 32);

forma farmaceutica: granulato effervescente;

validità prodotto integro: 2 anni dalla data di fabbricazione;

produttore e controllore finale: E-Pharma Trento S.p.a., stabilimento sito in Ravina-Trento (Italia), via Provina, 2;

composizione: 1 bustina;

principio attivo: difenidramina cloridrato 25 mg;

eccipienti: sodio citrato monobasico 1100 mg; inulina 880 mg; sorbitolo 480 mg; calcio carbonato 300 mg; potassio-carbonato 200 mg; saccarina sodica 10 mg; aroma limone 5 mg.

Indicazioni terapeutiche: coadiuvante per il trattamento temporaneo dei disturbi del sonno.

Altre condizioni: il medicinale sopra indicato farà riferimento al dossier presentato per il farmaco «Aliserin» (A.I.C. n. 035486) e successive modifiche.

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: A.I.C. n. 035485010 «25 mg granulato effervescente», 20 bustine;

classe: C.

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 035485010 «25 mg granulato effervescente», 20 bustine - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12218

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Aliserin»

Estratto determinazione A.I.C. n. 77 del 2 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: ALISERIN, nella forma e confezione: «25 mg granulato effervescente», 20 bustine.

Titolare A.I.C.: Unifarm S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in frazione Ravina - Trento, via Provina, 3, cap 38100, Italia, codice fiscale n. 00123510224.

Confezione: «25 mg granulato effervescente», 20 bustine;

A.I.C. n. 035486012 (in base 10) 11UY9W (in base 32);

forma farmaceutica: granulato effervescente;

validità prodotto integro: 2 anni dalla data di fabbricazione:

produttore e controllore finale: E-Pharma Trento S.p.a, stabilimento sito in Ravina-Trento (Italia), via Provina, 2;

composizione: 1 bustina;

principio attivo: difenidramina cloridrato 25 mg;

eccipienti: sodio citrato monobasico 1100 mg; inulina 880 mg; sorbitolo 480 mg; calcio carbonato 300 mg; potassio carbonato 200 mg; saccarina sodica 10 mg; aroma limone 5 mg.

Indicazioni terapeutiche: coadiuvante per il trattamento temporaneo dei disturbi del sonno.

Altre condizioni: il medicinale sopra indicato farà riferimento al dossier presentato per il farmaco «Naidif» (A.I.C. n. 035485) e successive modifiche.

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: A.I.C. n. 035486012 «25 mg granulato effervescente», 20 bustine;

classe: C.

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 035486012 «25 mg granulato effervescente», 20 bustine - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia dela determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12217

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Lormetazepam Sigma Tau Generics»

Estratto determinazione A.I.C. n. 81 del 9 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione numero A.I.C.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: LORMETAZEPAM SIGMA TAU GENERICS, nella forma e confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml.

Titolare A.I.C.: Sigma Tau Generics S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Pomezia - Roma, via Pontina Km 30,400, c.a.p. 00040, codice fiscale n. 08065951009.

Confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036284014 (in base 10) 12M9MG (in base 32).

Forma farmaceutica: gocce orali, soluzione.

Validità prodotto integro: tre anni dalla data di fabbricazione

Produttore e controllore finale: Doppel Farmaceutici S.r.l. stabilimento sito in Piacenza, Stradone Farnese, 118.

Composizione: 100 ml di soluzione contiene:

principio attivo: lormetazepam 0,25 g;

eccipienti: saccarina sodica 1g; glicerolo 85% 25g; etanolo 96% 8 g; aroma arancio/limone/caramello 0,60 g; glicole propilenico quanto basta a 100 ml.

Indicazioni terapeutiche: disturbi dell'addormentamento e della continuità del sonno, specialmente su base ansiosa.

Il «Lormetazepam Sigma Tau generics» così come tutti i prodotti appartenenti alla stessa classe terapeutica, è indicato soltanto quando il disturbo è grave e provoca notevole disagio al paziente.

Altre condizioni: il medicinale sopra indicato farà riferimento al dossier, presentato per i farmaci: Mexylor (A.I.C. n. 036336), Acim (A.I.C. n. 036285), Lormetazepam EG (A.I.C. n. 036309) e successive modifiche.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036284014 (in base 10) 12M9MG (in base 32);

Classe di rimborsabilità: «C».

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 036284014 «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12328

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Ipnolor»

Estratto determinazione A.I.C. n. 82 del 9 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione numero A.I.C.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: IPNOLOR, nella forma e confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml.

Titolare A.I.C.: Pharmeg S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in Episcopia - (PZ), via dei Giardini, 34, c.a.p. 85033, codice fiscale n. 01572000766.

Confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036449015 (in base 10) 12SBRR (in base 32).

Forma farmaceutica: gocce orali, soluzione.

Validità prodotto integro: tre anni dalla data di fabbricazione

Produttore e controllore finale: Doppel Farmaceutici stabilimento sito in Piacenza, Stradone Farnese, 118.

Composizione: 100 ml di soluzione contiene:

principio attivo: lormetazepam 0,25 g;

eccipienti: saccarina sodica 1 g; glicerolo 85% 25 g; etanolo 96% 8 g; aroma arancio/limone/caramello 0,60 g; glicole propilenico quanto basta a 100 ml.

Indicazioni terapeutiche: disturbi dell'addormentamento e della continuità del sonno, specialmente su base ansiosa.

L'«Ipnolor» così come tutti i prodotti appartenenti alla stessa classe terapeutica, è indicato soltanto quando il disturbo è grave e provoca notevole disagio al paziente.

Altre condizioni: il medicinale sopra indicato farà riferimento al dossier, identificato dal codice A.I.C. n. 036336, relativo al farmaco «Mexylor» e successive modifiche.

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: «2,5 mg/ml gocce orali,soluzione» flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036449015 (in base 10) 12SBRR (in base 32);

Classe di rimborsabilità: «C».

Classificazione al fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 036449015 «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone da 20 ml - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12329

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Ergolin»

Estratto determinazione n. 84 del 10 dicembre 2004

È confermata l'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale ERGOLIN, rilasciata alla società Laboratori prodotti farmaceutici Boniscontro e Gazzone S.r.l., con sede in via Tiburtina, 1004, Roma, nella confezione: A.I.C. n. 028596017 - «30 mg compresse» 30 compresse.

Sono autorizzate, in sostituzione delle precedenti, le indicazioni terapeutiche come di seguito riportate:

«Decadimento cognitivo di grado lieve da patologie di origine vascolare nell'anziano».

I lotti già prodotti delle confezioni del medicinale non possono più essere dispensati al pubblico improrogabilmente a partire dal 181° giorno successivo alla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12327

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Felipram»

Estratto determinazione A.I.C./N n. 95 del 14 dicembre 2004

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale FELIPRAM nelle forme e confezioni: «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse, «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse.

Titolare A.I.C.: FG S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in Episcopia (Potenza), via San Rocco, 6, c.a.p. 85033, codice fiscale n. 01444240764.

Confezione: «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse - A.I.C. n. 036125019 (in base 10) - 12GGBV (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Validità prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore e controllore finale: Consorzio Farmaceutico Biotecnologico Bioprogress, stabilimento sito in Anagni (Frosinone), strada Paduni 240;

Composizione: 1 compressa rivestita con film;

principio attivo: citalopram bromidrato 24,98 mg;

eccipienti: amido di mais 46,1 mg; lattosio monoidrato 23,1 mg; cellulosa microcristallina 18,8 mg, polivinilpirrolidone vinilacetato 6,25 mg; magnesio stearato 0,87 mg, glicerina 2,5 mg; croscarmellosa sodica 2,5 mg; film di rivestimento: titanio diossido 0,7 mg; idrossipropilmetilcellulosa 2 mg; polietilenglicole 400 0,4 mg.

Confezione: «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse - A.I.C. n. 036125021 (in base 10) - 12GGBX (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Validità prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore e controllore finale: Consorzio Farmaceutico Biotecnologico Bioprogress stabilimento sito in Anagni (Frosinone), strada Raduni 240;

Composizione: 1 compressa rivestita con film;

principio attivo: citalopram bromidrato 49,96 mg;

eccipienti: amido di mais 92,2 mg; lattosio monoidrato 46,2 mg; cellulosa microcristallina 37,6 mg, polivinilpirrolidone vinilacetato (s-630) 12,5 mg; magnesio stearato 1,74 mg; glicerina 5 mg; croscarmellosa sodica 5 mg; film di rivestimento: titanio diossido 1 mg; idrossipropilmetilcellulosa 3 mg; polietilenglicole 400 0,7 mg.

Indicazioni terapeutiche: sindromi depressive endogene e prevenzione delle ricadute e delle ricorrenze. Disturbi d'ansia con crisi di panico con o senza agorafobia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse - A.I.C. n. 036125019 (in base 10) - 12GGBV (in base 32):

classe di rimborsabilità: «A»;

prezzo ex factory (IVA esclusa): 9,68 euro;

prezzo al pubblico (IVA inclusa): 15,98 euro.

confezione: «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse - A.I.C. n. 036125021 (in base 10) - 12GGBX (in base 32);

classe di rimborsabilità: «A»;

prezzo ex factory (IVA esclusa): 8,48 euro.

prezzo al pubblico (IVA inclusa): 14,00 euro.

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 036125019 «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica;

confezione: A.I.C. n. 036125021 «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse - RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12399

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Fenitoina PH&T»

Estratto determinazione A.I.C./N n. 96 del 14 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale FENITOINA PH&T, nella forma e confezione: «250 mg/5 ml soluzione iniettabile» 5 fiale, 5 ml.

Titolare A.I.C.: PH&T S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, via Ludovico Ariosto n. 34, c.a.p. 20145, codice fiscale n. 09138720157.

Confezione: «250 mg/5 ml soluzione iniettabile» 5 fiale 5 ml - A.I.C. n. 035747017 (in base 10) - 122X69 (in base 32).

Forma farmaceutica: soluzione iniettabile.

Validità prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore: Kern Pharma S.L., stabilimento sito in Terrassa (Barcellona) Spagna, Poligono Industrial Colon II, C/Venus, 72 (tutte).

Composizione: ogni fiala contiene:

principio attivo: fenitoina sodica 250 mg;

eccipienti: sodio idrossido al 30% q.b. a ph 12; alcool etilico 96% 0,5 ml; glicole propilenico 2 ml; acqua per preparazioni iniettabili q.b. 5 ml.

Indicazioni terapeutiche: fenitoina PH&T è indicato per il controllo dello stato epilettico di tipo tonico - clonico (grande male) e per la prevenzione e il trattamento di crisi che compaiono durante o dopo interventi di neurochirurgia e/o gravi traumi cranici. Fenitoina PH&T è impiegata nel trattamento di aritmie cardiache quando la terapia di primo intervento risulta inefficace. Fenitoina PH&T è di particolare valore quando queste aritmie sono indotte da digitale.

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: «250 mg/5 ml soluzione iniettabile» 5 fiale, 5 ml - A.I.C. n. 035747017 (in base 10) - 122X69 (in base 32);

classe di rimborsabilità: «H»;

prezzo ex factory (IVA esclusa): € 11,25;

prezzo al pubblico (IVA inclusa): € 18,57.

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 035747017 «250 mg/5 ml soluzione iniettabile» 5 fiale, 5 ml OSP: medicinale utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero e in cliniche e case di cura.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12400

Autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Bromazepam Pharmeg»

Estratto determinazione A.I.C. n. 98 del 15 dicembre 2004

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: BROMAZEPAM PHARMEG, nelle forme e confezioni: «1,5 mg compresse» 20 compresse, «3 mg compresse» 20 compresse, «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» 1 flacone da 20 ml.

Titolare A.I.C.: Pharmeg S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in Episcopia (Potenza), via dei Giardini n. 34, c.a.p. 85033, codice fiscale n. 01572000766.

Confezione: «1,5 mg compresse» 20 compresse - A.I.C. n. 036472013 (in base 10) - 12T16F (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa.

Validità prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore: Doppel farmaceutici, stabilimento sito in Piacenza, Stradone Farnese, 188 (produzione, controllo e confezionamento).

Composizione: ogni compressa da 1,5 mg contiene:

principio attivo: Bromazepam 1,5 mg;

eccipienti: cellulosa microgranulare 132,5 mg; lattosio 118,5 mg; talco F.U.2 mg; magnesio stearato 0,5 mg.

Confezione: «3 mg compresse» 20 compresse - A.I.C. n. 036472025 (in base 10) - 12T16T (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa.

Validita prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore: Doppel Farmaceutici, stabilimento sito in Piacenza, Stradone Farnese, 188 (produzione, controllo e confezionamento).

Composizione: ogni compressa da 3 mg contiene:

principio attivo: Bromazepam 3 mg;

eccipienti: cellulosa microgranulare 133,3 mg; lattosio 115,5 mg; talco 2 mg; magnesio stearato 0,5 mg; E172 0,7 mg.

Confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione «1 flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036472037 (in base 10) - 12T175 (in base 32).

Forma farmaceutica: gocce orali, soluzione.

Validità prodotto integro: 3 anni dalla data di fabbricazione.

Produttore: Doppel Farmaceutici, stabilimento sito in Piacenza, Stradone Farnese, 188 (produzione, controllo e confezionamento).

Composizione: un ml di soluzione contiene:

principio attivo: bromazepam 2,5 mg;

eccipienti: saccarina 3,77 mg; disodio edetato (sequestrene Na 2) 0,1 mg; acqua depurata 50 mg; aromi misti di frutta 30 mg; glicole propilenico quanto basta a 1 ml.

Indicazioni terapeutiche: disturbi emotivi. Stati di tensione e di ansia, senso di insicurezza e paure immotivate anche accompagnate da manifestazioni depressive, nervosismo, agitazione, difficoltà di contatto ed insonnia. Disturbi psi-cosomatici e funzionali dell'apparato cardiovascolare e respiratorio, dell'apparato gastro-intestinale, dell'apparato genito-urinario, cefalea da tensione. Reazioni emotive ad una malattia organica cronica.

Altre condizioni: il medicinale sopra indicato sopra indicato farà riferimento al dossier, identificato dal codice di A.I.C. n. 035647, relativo al farmaco «Brixopan» e successive modifiche;

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: «1,5 mg compresse» 20 compresse - A.I.C. n. 036472013 (in base 10) - 12T16F (in base 32);

classe di rimborsabilità: «C»;

confezione: «3 mg compresse» 20 compresse - A.I.C. n. 036472025 (in base 10) - 12T16T (in base 32);

classe di rimborsabilità: «C»;

confezione: «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» 1 flacone da 20 ml - A.I.C. n. 036472037 (in base 10) - 12T175 (in base 32);

classe di rimborsabilità: «C».

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: A.I.C. n. 036472013 «1,5 mg compresse» 20 compresse RR: medicinale soggetto a prescrizione medica;

confezione: A.I.C. n. 036472025 «3 mg compresse» 20 compresse RR: medicinale soggetto a prescrizione medica;

confezione: A.I.C. n. 036472037 «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione «1 flacone da 20 ml RR: medicinale soggetto a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12403

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Mucojet»

Estratto determinazione n. 71 del 29 novembre 2004

La titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società Segix Italia S.r.l., con sede in via del Mare n. 36 - Pomezia (Roma) con codice fiscale n. 07611511002.

Medicinale MUCOJET.

Confezione:

A.I.C. n. 023822012 - «50 mg/ml soluzione orale» 1 flacone da 150 ml;

A.I.C. n. 023822024 - «20 mg/ml soluzione orale» 1 flacone da 150 ml.

È ora trasferita alla società: Ratiopharm Italia S.r.l., con sede in viale Monza, 270 - Milano, con codice fiscale n. 12582960154.

Con variazione della denominazione in: Carbocisteina Ratiopharm Italia.

I lotti del medicinale, già prodotti a nome del vecchio titolare, possono essere dispensati al pubblico fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12330

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Botox»

Estratto determinazione UPC/II/1624 del 26 novembre 2004

Specialità medicinale: BOTOX.

Confezioni: 034883013/M - 1 flacone 100 UI polvere per soluzione iniettabile;

Titolare A.I.C.: Allergan pharmaceutical (Ireland) LTD;

Numero procedura mutuo riconoscimento: IE/H/0113/001/E01, W11, 1B/21, II/16;

Tipo di modifica: estensione indicazioni terapeutiche ed ulteriori modifiche stampati;

Modifica apportata: estensione delle indicazioni terapeutiche relativamente all'iperidrosi primaria persistente e severa delle ascelle che interferisce con le normali attività quotidiane ed è resistente al trattamento topico. Estensione del periodo di validità da 2 a 3 anni. Aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto nelle sezioni 2,4.1,4.2,4.3,4.4,4.8,5.1.

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale in questione deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della presente determinazione, e per il foglio illustrativo e le etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della presente determinazione.

I lotti già prodotti non possono essere dispensati al pubblico a partire dal centoventesimo giorno successivo alla data di pubblicazione della presente determinazione.

Decorrenza ed efficacia della determinazione: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12214

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Simdax»

Estratto determinazione UPC 2681 del 26 novembre 2004

La titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio della sotto elencata specialità medicinale fino ad ora registrata a nome della società Orion corporation, con sede in Orionintie, 1 - 02100 Espoo Finlandia.

Specialità medicinale: SIMDAX.

Confezione:

A.I.C. n. 035108012/M - 2.5 mg/ml 1 flacone (vetro tipo I) concentrato per soluzione per infusione da 5 ml;

A.I.C. n. 035108024/M - 2.5 mg/ml 4 flaconi (vetro tipo I concentrato per soluzione per infusione da 5 ml;

A.I.C. n. 035108036/M - 2.5 mg/ml 10 flaconi (vetro tipo I) concentrato per soluzione per x infusione da 5 ml;

A.I.C. n. 035108048/M - 2.5 mg/ml 1 flacone (vetro tipo I) concentrato per soluzione per infusione da 10 ml;

A.I.C. n. 035108051/M - 2.5 mg/ml 4 flaconi (vetro tipo I) concentrato per soluzione per infusione da 10 ml;

A.I.C. n. 035108063/M - 2.5 mg/ml 10 flaconi (vetro tipo I) concentrato per soluzione per infusione da 10 ml.

È ora trasferita alla società: Abbott S.p.a., con sede in via Pontina km 52, Campoverde (Aprilia), Latina, con codice fiscale n. 00076670595.

I lotti della specialità medicinale prodotti a nome del vecchio titolare possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12215

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Flurbiprofene FG»

Estratto determinazione A.I.C. n. 688 del 29 novembre 2004

La titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società FG S.r.l., con sede in via San Rocco, 6, Episcopia, Potenza, con codice fiscale n. 01444240764.

Medicinale: FLURBIPROFENE FG.

Confezione:

A.I.C. n. 035761016 - «25 mg/10 ml collutorio» flacone 160 ml;

A.I.C. n. 035761028 - «25 mg/10 ml collutorio» 16 contenitori monodose 10 ml.

È ora trasferita alla società: Ratiopharm Italia S.r.l., con sede in viale Monza, 270 - Milano, con codice fiscale n. 12582960154.

Con conseguente variazione della denominazione in: Flurbiprofene Ratiopharm Italia.

I lotti del medicinale, già prodotti a nome del vecchio titolare, possono essere dispensati al pubblico fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12331

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «IG Vena NI.V.»

Estratto determinazione A.I.C. n. 1089 del 2 dicembre 2004

Titolare A.I.C.: Kedrion S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Barga - Lucca, località ai Conti - frazione Castelvecchio Pascoli, cap. 55020, Italia, codice fiscale n. 01779530466.

Medicinale: IG VENA NI.V.

Variazione A.I.C.: modifica del contenuto dell'autorizzazione alla produzione (modifica officine);

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicata:

si autorizza la società Kedrion alla produzione del medicinale in oggetto, da Frazione II a Bulk, presso il sito alternativo Hardis S.p.a., S. Antimo - Napoli relativamente alle confezioni sottoelencate:

A.I.C. n. 025266141 - «1 g/20 ml soluzione per infusione» flacone da 20 ml;

A.I.C. n. 025266154 - «2,5 g/50 ml soluzione per infusione, flacone da 50 ml + set infusionale;

A.I.C. n. 025266166 - «5 g/100 ml soluzione per infusione» flacone da 100 ml + set infusionale;

A.I.C. n. 025266178 - «10 g/200 ml soluzione per infusione» flacone da 200 ml + set infusionale;

A.I.C. n. 025266180 - «2,5 g/50 ml soluzione per infusione» 10 flaconi da 50 ml.

I lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12219

Modificazioni dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Benagol»

Estratto determinazione A.I.C. n. 1092 del 2 dicembre 2004

Titolare A.I.C.: Boots Healthcare International Limited, con sede legale e domicilio fiscale in Nottingham, 1 Thane Road West, cap NG2 3AA, Gran Bretagna.

Medicinale: BENAGOL.

Variazione A.I.C.: 17 modifica delle specifiche relative al medicinale.

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicata.

È approvata la modifica delle specifiche al rilascio del prodotto finito: eliminazione del saggio dell'acido tartarico relativamente alla confezione sottoelencata:

A.I.C. n. 0162420687 - «Pastiglie senza zucchero», 24 pastiglie.

È inoltre modificata secondo l'adeguamento degli Standard Terms previsti dalla Farmacopea Europea la denominazione della forma farmaceutica e della confezione:

da:

A.I.C. n. 016242087 - «Pastiglie senza zucchero», 24 pastiglie;

a:

A.I.C. n. 016242087 - «Pastiglie gusto limone senza zucchero», 24 pastiglie.

I lotti già prodotti possono essere dispensati al pubblico fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto determinazione A.I.C. n. 1093 del 2 dicembre 2004

Titolare A.I.C.: Boots Healthcare International Limited, con sede legale e domicilio fiscale in Nottingham, 1 Thane Road West, cap NG2 3AA, Gran Bretagna.

Medicinale: BENAGOL.

Variazione A.I.C.: variazione quantitativa di uno o più eccipienti (B13); altre modifiche di eccipienti che non influenzano la biodisponibilità (B13).

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicata.

È approvata la modifica del sistema di aromatizzazione del medicinale come di seguito indicato

da:

aroma di anice 1,560 mg/pastiglia - levomentolo 4,000 mg/pastiglia - Aroma di arancia 4,820 mg/pastiglia;

a:

levomentolo 2,00 mg/pastiglia - aroma di arancia (78300-34) 3,12 mg/pastiglia - glicole propilenico 3,00 mg/pastiglia (solvente dell'aroma di arancia).

Con conseguente modifica relativa alla revisione della descrizione dell'aspetto e della forma farmaceutica come di seguito indicate

da:

pastiglia di forma circolare e colore da giallo chiaro a giallo, con sapore acido caratteristico;

a:

pastiglia di forma circolare e colore da giallo chiaro a giallo, con sapore caratteristico di arancia e menta.

Pertanto la composizione varia da:

Ogni pastiglia contiene:

principi attivi: invariati;

eccipienti: aroma di anice 1,560 mg - levomentolo 4,000 mg - aroma di arancia (special IFF) 4,820 mg - acido tartarico 26,000 mg - glucosio liquido 968,000 mg - saccarosio liquido 1437,000 mg;

a:

principi attivi: invariati;

eccipienti: levomentolo 2,000 mg - aroma di arancia (78300-34) 3,120 mg - glicole propilenico 3,000 mg - acido tartarico 26,0 mg - glucosio liquido 968,562 mg - saccarosio liquido 1438,005 mg;

relativamente alla confezione sottoelencata:

A.I.C. n. 016242075 - «Pastiglie con vitamina C», 24 pastiglie;

È, inoltre, autorizzata la modifica della denominazione della confezione, già registrate, di seguito indicate:

da:

A.I.C. n. 016242075 - «Pastiglie con vitamina C», 24 pastiglie;

a:

A.I.C. n. 016242075 - «Pastiglie con vitamina C gusto arancia», 24 pastiglie.

I lotti già prodotti possono essere dispensati al pubblico fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto determinazione A.I.C. n. 1094 del 2 dicembre 2004

Titolare A.I.C.: Boots Healthcare International Limited, con sede legale e domicilio fiscale in Nottingham, 1 Thane Road West, cap NG2 3AA, Gran Bretagna.

Medicinale: BENAGOL.

Variazione A.I.C.: variazione quantitativa di uno o più eccipienti (B13).

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata come di seguito indicata.

È approvata la modifica del sistema di aromatizzazione del medicinale come di seguito indicato

da:

olio di rosmarino 3,180 mg/pastiglia - aroma sambuco 5,070 mg/pastiglia - aroma limone (72.42.7702) 3,180 mg/pastiglia;

a:

aroma di limone (74940 - 74) 4,160 mg/pastiglia.

Con conseguente modifica relativa alla revisione della descrizione dell'aspetto e della forma farmaceutica come di seguito indicate

da:

pastiglia di forma circolare, con sapore caratteristico;

a:

pastiglia di forma circolare con sapore caratteristico di limone.

Pertanto la composizione varia da:

Ogni pastiglia contiene:

principi attivi: invariati;

eccipienti: aroma di rosmarino 2,340 mg - aroma di sambuco 5,070 mg - aroma di limone (72.42.7702) 3,180 mg - saccarina sodica 2,000 - acido tartarico 26,000 mg - sciroppo di maltitolo 457,933 mg - isomaltosio 1831,730 mg;

a:

principi attivi: invariati;

eccipienti: aroma di limone (74940 - 74) 4,160 mg - saccarina sodica 2,000 - acido tartarico 26,000 mg - sciroppo di maltitolo 458,576 mg - isomaltosio 1834,304 mg;

relativamente alla confezione sottoelencata:

A.I.C. n. 016242087 - «Pastiglie senza zucchero», 24 pastiglie.

È, inoltre, autorizzata la modifica della denominazione della confezione, già registrate, di seguito indicate:

da:

A.I.C. n. 016242087 - «Pastiglie senza zucchero», 24 pastiglie;

a:

A.I.C. n. 016242087 - «Pastiglie gusto limone senza zucchero», 24 pastiglie.

I lotti già prodotti possono essere dispensati al pubblico fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

04A12222 - 04A12220 - 04A12221

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Duovent»

Estratto determinazione A.I.C. n. 1120 del 15 dicembre 2004

Medicinale: DUOVENT.

Titolare A.I.C.: Boehringer Ingelheim Italia S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Reggello (Firenze), loc. Prulli, 103/C, c.a.p. 50066, Italia, codice fiscale n. 00421210485.

Variazione A.I.C.: modifica standard terms.

Sono autorizzate le modifiche della denominazione delle confezioni, già registrate, di seguito indicate:

A.I.C. n. 025233014 - «40 mg + 100 mg soluzione pressurizzata per inalazione» flacone 300 erogazioni varia a: «40 mcg + 100 mcg sospensione pressurizzata per inalazione» contenitore sotto pressione da 15 ml;

A.I.C. n. 025233038 - «0,5 mg + 1,25 mg soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml varia a: «0,5 mg/4 ml + 1,25 mg/4 ml soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml;

A.I.C. n. 025233040 - «0,1 mg + 0,25 mg soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml varia a: «0,1 mg/4 ml + 0,25 mg/4 ml soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml (sospesa);

A.I.C. n. 025233065 - «0,08 mg + 0,2 mg sospensione pressurizzata per inalazione» flacone 200 erogazioni varia a: «20 mcg + 50 mcg sospensione pressurizzata per inalazione» contenitore sotto pressione da 10 ml (sospesa).

La presente determinazione sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Per le confezioni «0,1 mg + 0,25 mg soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml» (A.I.C. n. 025233040), «0,08 mg + 0,2 mg sospensione pressurizzata per inalazione» flacone 200 erogazioni (A.I.C. n. 025233065), sospese per mancata commercializzazione, l'efficacia della presente determinazione decorrerà dalla data di entrata in vigore della determinazione di revoca della sospensione.

04A12401

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio della specialità medicinale per uso umano «Tussycalm»

Estratto determinazione A.I.C. n. 1124 del 15 dicembre 2004

Medicinale: TUSSYCALM.

Titolare A.I.C.: Aventis Pharma S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, piazzale Turr, 5, c.a.p. 20100, Italia, codice fiscale n. 00832400154.

Variazione A.I.C.: modifica standard terms.

Sono autorizzate le modifiche della denominazione delle confezioni, già registrate, di seguito indicate:

A.I.C. n. 027026018 - 16 capsule masticabili varia a: «15 mg capsule molli» 16 capsule.

La presente determinazione sarà pubblicata nella *Gazzetta* Ufficiale della Repubblica italiana.

04A12402

Comunicato di rettifica concernente «Estratto di determinazione UPC n. 2661 del 16 novembre 2004». Determinazione di trasferimento di titolarità delle specialità medicinali: «Calcio Folinato Segix», «Doxorubicina Segix», «Mitoxantrone Segix», «Cisplatino Segix».

Nella parte del comunicato estratto di determinazione UPC n. 2661 del 16 novembre 2004: relativa alla specialità medicinale Cisplatino Segix all'elenco delle confezioni citate si aggiunga:

confezione A.I.C. n. 033346040/M - 1 flac. 100 ml concentrato per infusione 1 mg/1 ml.

04A12216

AMMINISTRAZIONE AUTONOMA DEI MONOPOLI DI STATO

Annullamento di alcuni biglietti della Lotteria Italia 2004

I biglietti della lotteria Italia 2004 appresso indicati sono stati annullati perché oggetto di furto e non daranno diritto all'eventuale possessore di reclamare il premio:

Serie	dal	al	quantità n.
A	221461	221480	20
A	82201	82220	20
B	232521	232540	20
B	48641	48660	20
B	315381	315400	20
C	325841	325860	20
L	132381	132400	20
L	599781	599800	20
O	559881	559900	20
U	689781	689800	20
Q	589781	589800	20
P	609781	609800	20

04A12635

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G401301/1) Roma, 2004 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
95024	**ACIREALE (CT)**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via Caronda, 8-10	095	7647982	7647982
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
04011	**APRILIA (LT)**	CARTOLERIA SNIDARO	Via G. Verdi, 7	06	9258038	9258038
52100	**AREZZO**	LIBRERIA PELLEGRINI	Piazza S. Francesco, 7	0575	22722	352986
83100	**AVELLINO**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Matteotti, 30/32	0825	30597	248957
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70122	**BARI**	LIBRERIA BRAIN STORMING	Via Nicolai, 10	080	5212845	5212845
70121	**BARI**	LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
20091	**BRESSO (MI)**	CARTOLIBRERIA CORRIDONI	Via Corridoni, 11	02	66501325	66501325
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
93100	**CALTANISETTA**	LIBRERIA SCIASCIA	Corso Umberto I, 111	0934	21946	551366
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
06034	**FOLIGNO (PG)**	LIBRERIA LUNA	Via Gramsci, 41	0742	344968	344968
03100	**FROSINONE**	L'EDICOLA	Via Tiburtina, 224	0775	270161	270161
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684
20121	**MILANO**	FOROBONAPARTE	Foro Buonaparte, 53	02	8635971	874420
70056	**MOLFETTA (BA)**	LIBRERIA IL GHIGNO	Via Campanella, 24	080	3971365	3971365

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80139	**NAPOLI**	LIBRERIA MAJOLO PAOLO	Via C. Muzy, 7	081	282543	269898
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
84014	**NOCERA INF. (SA)**	LIBRERIA LEGISLATIVA CRISCUOLO	Via Fava, 51	081	5177752	5152270
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
35122	**PADOVA**	LIBRERIA DIEGO VALERI	Via dell'Arco, 9	049	8760011	659723
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90128	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Via Ruggero Settimo, 37	091	589442	331992
90145	**PALERMO**	LIBRERIA COMMISSIONARIA G. CICALA INGUAGGIATO	Via Galileo Galilei, 9	091	6828169	6822577
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6172483
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06121	**PERUGIA**	LIBRERIA NATALE SIMONELLI	Corso Vannucci, 82	075	5723744	5734310
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00195	**ROMA**	COMMISSIONARIA CIAMPI	Viale Carso, 55-57	06	37514396	37353442
00161	**ROMA**	L'UNIVERSITARIA	Viale Ippocrate, 99	06	4441229	4450613
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
45100	**ROVIGO**	CARTOLIBRERIA PAVANELLO	Piazza Vittorio Emanuele, 2	0425	24056	24056
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
07100	**SASSARI**	MESSAGGERIE SARDE LIBRI & COSE	Piazza Castello, 11	079	230028	238183
96100	**SIRACUSA**	LA LIBRERIA	Piazza Euripide, 22	0931	22706	22706
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
21100	**VARESE**	LIBRERIA PIROLA	Via Albuzzi, 8	0332	231386	830762
37122	**VERONA**	LIBRERIA L.E.G.I.S.	Via Pallone 20/c	045	594687	8048718
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**

— **presso le Librerie concessionarie indicate.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.**

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2005 (salvo conguaglio) (*)

Ministero dell'Economia e delle Finanze - *Decreto 24 dicembre 2003* (G.U. *n. 36 del 13 febbraio 2004)*

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 219,04)	- annuale	€ **400,00**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)	- semestrale	€ **220,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 108,57)	- annuale	€ **285,00**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)	- semestrale	€ **155,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 344,93)	- annuale	€ **780,00**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)	- semestrale	€ **412,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 234,45)	- annuale	€ **652,00**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)	- semestrale	€ **342,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento alla* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2005.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **88,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo	*(di cui spese di spedizione € 120,00)*		€ **320,00**
Abbonamento semestrale	*(di cui spese di spedizione € 60,00)*		€ **185,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)		€ 1,00	

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni		€ **180,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

* 45 - 410100041224 *

€ 0,77